



La recette de Geneviève Velouté de butternut Aux Saint-Jacques

Recette pour 4 personnes

A) Ingrédients : 1 kg de courge butternut ; 2 échalotes ; 4 brins de thym ; 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 25 g de beurre ; 2 pincées de muscade râpée ; 4 grosses noix de Saint-Jacques sans corail ; 4 brins de cerfeuil ou persil ; sel et poivre ; baies roses ; eau.

B) Opérations :

1. Éplucher la courge. Pour faciliter cet épluchage, piquer la courge sur toute la surface avec une fourchette, avant de la glisser dans le four micro-ondes environ 2 minutes. La peau se ramollit et facilite le passage de l'épluche-légumes.
2. Détailler la chair en cubes.
3. Peler et hacher les échalotes, les faire rissoler dans une casserole avec 15 g de beurre.
4. Ajouter les cubes de butternut, assaisonner avec la muscade, le thym émietté, sel et poivre.
5. Verser l'eau à mi-hauteur, amener à ébullition et cuire 25 minutes à couvert.
6. Mixer le potage avec la crème fraîche ; si besoin, compléter avec un peu d'eau. Réserver au chaud.
7. Tailler les noix en 3 dans l'épaisseur. Les faire dorer quelques secondes dans une poêle avec le reste du beurre. Saler, poivrer, parsemer de baies roses écrasées.
8. Dresser le velouté dans 4 tasses, bols ou assiettes. Ajouter les Saint-Jacques et décorer avec le cerfeuil ou le persil.
9. Servir.

